



se suscribe á este periódico, que sale los lunes, jueves y sábados, en la imprenta y librería de Sanz y Sanz, calle de Carretas, á 10 reales al mes, llevado á la casa de los señores suscriptores.

Los avisos y artículos podrán remitirse á la Redaccion, que se halla establecida en la misma imprenta y librería, francos de porte, sin cuyo requisito no se recibirán.

BOLETIN OFICIAL DE MADRID.

PARTE OFICIAL.

REAL DECRETO.

Como Reina Gobernadora durante la menor edad de mi augusta Hija la Reina Doña Isabel 2.^a, en uso de la prerogativa que me confiere el artículo 15 de la constitucion, y conformándome con el parecer de mi consejo de ministros, he tenido á bien nombrar senadores:

Por la provincia de Almeria á D. Diego de Enrera, reelegido.

Por la de Badajoz á D. Alonso Segundo Pacheco, en reemplazo del conde de Montijo.

Por la de Ciudad-Real á D. Alvaro Pedro Maldonado, en reemplazo del conde de Luchana, duque de la Victoria.

Por la de Castellon de la Plana á D. Juan de Leiva, en reemplazo de D. Pedro Fuster.

Y por la de Granada, en reemplazo del conde de Almodovar y D. José Maria Perez, á D. Juan José Bonel y Orbe, obispo de Córdoba, y á D. Nicolás Bonel y Orbe, quedando sin efecto el nombramiento de senadores por esta provincia que hice por mi real decreto de 17 de febrero último, en atencion á haber sido alterada en el senado la lista de los que entonces aparecian propuestos por la misma provincia.

Tendréislo entendido y dispondreis su cumplimiento.—Está rubricado de la real mano.—En Palacio á 22 de mayo de 1840.—A D. Evaristo Perez de Castro, presidente del consejo de ministros.

PARTE NO OFICIAL.

DEL ARTE DE LA DESTILACION.

Continúa el artículo inserto en el número anterior.

En marzo ó principios de abril, esto es, al princi-

piar el calor, segun los climas, se establece una nueva fermentacion, cesa la insensible, y la que le sucede es mas activa: el aire fijo (gas ácido carbónico) procura desprenderse, y en fin el vino trabaja; esta operacion de la naturaleza, lo beneficia, lo hace vinoso, agradable, recombina sus principios, y esta agitacion evapora mas ó menos espíritus, segun las circunstancias. El punto esencial consiste pues en anticiparse á esta época, á menos que haya vasijas construidas de fábrica y en buenas cuevas. Entonces la evaporacion del espíritu casi es ninguna, y el vino adquiere aun mas durante todo el año. Esta experiencia es decisiva en la fábrica establecida por los hermanos Argand: no se debe pues concluir sobre simples pruebas, que seis semanas despues de la fermentacion completa tiene el vino todo el espíritu que puede adquirir. Yo afirmo lo contrario; con tal que se haya tenido el cuidado de conservar el vino como es menester, y del modo que lo hace un fabricante de aguardiente que entiende su oficio. La experiencia diaria prueba, á pesar de la asercion del químico de que hablamos: 1.^o que un vino de dos meses ó de seis da menos espíritu ardiente que el vino de un año: 2.^o que del de dos meses ó de seis se saca menos aguardiente de primera clase y mucha mas flema que del de un año: 3.^o que el aguardiente es mas áspero, tiene mas color, y está mas sujeto á contraer un gusto empireumático que el del último. Se debe pues esperar si hay buenas cuevas, y sobre todo si el vino es generoso.

La transparencia y la claridad del vino son tambien condiciones esenciales. Todos los vinos bien hechos, á menos que sean dulces, como los moscateles &c. se aclaran siempre dos meses despues de sacados de la cueva. Exceptuando los vinos dulces todos los demas se pueden trasegar por Navidad; y yo aconsejo que se haga en este tiempo el primer trasego, sobre todo si hace frio. Es preciso pues que el químico citado haya hecho sus pruebas en vinos hechos en Paris ó en vinos dulces, pues no estaban claros á los dos

meses. En las grandes fábricas se destilan muy pocas veces vinos dulces, porque su venta es segura; pero si los queman, el espíritu que producen es inferior, no digo en cuanto á la calidad, sino en cuanto al gusto; su valor es mucho mas bajo que el de los primeros.

Los aguardientes de Languedoc y de Provenza son casi siempre algo acres, cuando los de Santonge del Angumoes, del Aunis &c. son mas suaves aunque el modo de destilarlos es enteramente el mismo, y todos los alambiques en general, como tambien sus serpentes estan tan llenos de cardenillo como en las provincias meridionales. Esta diferencia pende de dos causas. En el occidente del reino apenas destilan mas que vinos blancos y acuosos; y en el mediodia vinos tintos, de color muy oscuro, y que han fermentado mucho. La uva blanca no tiene casi parte alguna colorante, y no fermenta con el escobajo como el vino tinto; ademas, los vinos blancos no contienen tanto tártaro. Ahora pues, si esta parte colorante, en la cual obra el calor en el alambique, que se disuelve por el espíritu, y que se combina con él, da un sabor acre al aguardiente, resultará por comparacion que el vino que no está claro aumentará este sabor, y avivará el de quemado, pues lo que le pone turbio es la hez y el tártaro sin precipitar &c.

No se destilarán en cuanto sea posible mas que vinos claros. Para esto se construye un depósito bien cerrado, semejante al de que hemos hablado. A la mitad de su altura se formará otro segundo suelo, lleno de agujeros del tamaño de una pulgada, y se cubrirá con un tejido de lana apretado y grueso con unas cuantas pulgadas por cima de arena muy pura y bien lavada para que no tenga tierra, y llenándolo despues de vino, se filtrará este por entre la arena, y bajará muy clato á la parte inferior del depósito. Para esta operacion no se necesita ningun gasto mas, ni se aumenta el trabajo; mientras se hace una destilacion se llena el depósito. El único gasto consiste en hacerlo mas alto y ancho que los otros. Los fabricantes que solo atienden á la cantidad tendrán esta precaucion por muy diminuta, y seguirán haciendo malos aguardientes.

He dicho que los aguardientes del Aunis y del Angumoes eran superiores en todo á los de las provincias meridionales, y que su mejor calidad no dependian de la operacion. Procede esencialmente algo de las partes colorantes tartáreas y muciláginosas disueltas en una gran masa de fluidos acuosos. Sucede á menudo que en estas provincias destilan hasta seis, siete, y aun ocho vasijas de vino para sacar una del aguardiente del comercio, cuando en el mediodia de la Francia tres ó cuatro son por lo general suficientes. En estos vinos hay pues muchas partes colorantes &c., en las cuales el fuego y el espíritu tienen mas accion mientras la destilacion, y despues obran sobre este mismo espíritu y sobre el aceite del vino; en lugar de que estando la flema mas abundante en las primeras impide estas acciones y reacciones. Convento en que su destilacion es mas costosa; pero el

[2]

subido precio de los aguardientes paga muy bien el excedente de gastos en leña y trabajo.

Los vinos de nuestras provincias meridionales son tan infinitamente mas cargados de tártaro que los de nuestras provincias de occidente, y en todas partes los vinos blancos lo estan menos que los tintos. Se sabe que se necesita una gran cantidad de agua para disolver el tártaro, y que el vino no contiene mas que la justa cantidad de fluido acuoso para mantener todo su tártaro en disolucion completa. Concebirse puede facilmente que por la destilacion, ademas del espíritu ardiente propiamente llamado asi, se separa tambien una parte igual del vehículo acuoso. Ahora pues en estas circunstancias, el tártaro, de una gravedad específicamente mayor que las heces, se precipita al fondo del alambique, donde se amontona y se quemará mas ó menos, no obstante el movimiento del hervor; asi cuanto mas tártaro contiene un vino tanto mas acre es el aguardiente que se saca de él. Este efecto ha establecido la diferencia de las calidades de los aguardientes de nuestras diversas provincias.

El modo de hacer los vinos destinados para quemar ó para beber es muy diferente: 1.º los vinos que abundan mas en espíritu ardiente son los mejores en cuanto á los productos, y no en cuanto á las calidades: 2.º los vinos que saben mucho al terruño comunican su gusto al aguardiente: 3.º los vinos tintos, como se acaba de decir, no producen un aguardiente tan suave ni agradable como los blancos: 4.º de unos y otros los que han fermentado en gran cantidad en la cuba dan mas espíritu: 5.º aquellos cuya fermentacion ha sido muy larga en la cuba estan mas cargados de partes colorantes, y producen menos espíritu que los que han fermentado menos tiempo en circunstancias iguales: 6.º los vinos que han estado mucho en toneles destapados se hallan en el mismo caso, ó si han estado guardados antes de quemarlos en bodegas calientes: 7.º en los años lluviosos y frios producen los vinos menos aguardiente, pero de mejor calidad; los de los años cálidos y secos son mas espirituosos, y el aguardiente menos agradable: 8.º si los vinos son dulces y gruesos conviene aclararlos con una suficiente cantidad de agua, para destruir su espesura: 9.º si se presume al tiempo de la vendimia que el vino será demasiado acuoso, se le añadirá en la cuba una cantidad proporcionada, ó de miel comun y pura, ó de azúcar moreno, para que uniéndose estas partes azucaradas, aumenten las de la masa, y para que ayudadas por la fermentacion trabajen juntas en crear espíritu, pues lo espirituoso solo lo produce la parte azucarada: 10.º todo vino torcido que está para agriarse, ó avinagrado por la absorcion del aire atmosférico, da mucho menos aguardiente, segun el grado de acidez que tiene. No se ha de confundir este género de ácido con el sabor á uva sin madurar; pues sus principios son muy diferentes. En el segundo caso el ácido no está encubierto por la dilatacion de la parte azucarada, y en el otro este primer ácido se halla, por decirlo asi, desnudo ó solo,

y aumentado por la absorcion del aire de la atmósfera.

Queda todavia una cuestion que resolver. ¿Producen los vinos blancos, en circunstancias iguales, mas espíritu ardiente que los tintos? Generalmente sí: pero esta decision exige ciertas modificaciones, porque una especie de uva blanca no puede compararse con otra especie tambien blanca con relacion á la cantidad de espíritu ardiente.

La *folle* cultivada en el Angumoes y en Santonge, la *chasela* de París &c. contienen menos espíritu que la *vionier* de Côte-Rôtie, ó la *meunier* de las cercanías de Paris, porque las uvas contienen menos partes azucaradas, y porque la porcion dulce, que es la que únicamente produce el espíritu, está disuelta en mucha cantidad de agua. La comparacion de unas uvas blancas con otras uvas blancas tambien se estiende á la calidad de tal especie blanca con tal especie blanca: es pues claro que toda decision general en este punto es falsa; pero como se hace muy buen vino tanto con uva blanca, el verdadero punto que hay que demostrar en esta cuestion, es: ¿tal especie de uva blanca puesta á fermentar y convertida en vino blanco, produce tanto espíritu ardiente, como si el vino blanco que proviene se hiciese del modo que se acostumbra? Aunque es sencilla la solucion de este problema, es preciso hacer todavia distincion. El vino que se echa en una vasija de ciento ó ciento y cincuenta azumbres, será menos espirituoso que el de otras vasijas de trescientas, y este menos que el blanco de las vasijas de cavida de quinientas ó mil &c. siguiendo el orden de las proporciones: 1.º el grueso de la madera, ó de las paredes de las grandes vasijas, se opone á la evaporacion del espíritu: 2.º la fermentacion se hace en ellas mas completamente, y la parte azucarada se convierte mejor en espíritu: 3.º cuanto menos tiempo haya estado destapada la vasija mejor conservará su espíritu: 4.º si la cuba es así tan ancha por arriba como por abajo, y está descubierta, es visible que durante la fermentacion se perderá mucho espíritu, llevado por la corriente de aire fijo; pero si estas grandes cubas estan construidas como las del Aunis y del Angumoes, esto es, si son mas vasijas muy grandes, que sirven al mismo tiempo de lo que las cubas y las vasijas hechas de fábrica cubren mucho mas espíritu en este último caso. Con una abertura de uno ó dos pies en cuadro, con su puertecilla ó tapadera de bastidor es suficiente, pues como se cierra y abre como se quiere, se puede dejar la abertura mayor ó menor, segun la fortaleza de la fermentacion. El vino blanco en este caso experimenta la misma accion que los vinos tintos en las cubas ordinarias; pero pierde muy poco espíritu. Queda pues decidido: 1.º que la uva blanca no contiene en la misma mas espíritu ardiente que la tinta, cada una segun su especie: 2.º que una vez reconocida y advertida la calidad de la especie de uva, da mas ó menos espíritu, segun como la hacen fermentar: 3.º que tanto mas fermenta en mayor masa, tanto mas espíritu producirá.

De cualquier modo que sea, el vino en mucha cantidad, blanco ó tinto, contiene mas espíritu que los fabricados de otra manera.

CAPITULO III.

DE LA DESTILACION DE LOS VINOS EN GENERAL.

SECCION PRIMERA.

De la destilacion del vino comun relativamente al comercio.

El tamaño de las calderas varia segun las provincias, y así no se puede fijar el número de azumbres con que se deben cargar; pero cuanto mayor sea su superficie, tanto mas rápida será la destilacion, porque está se ejecuta por evaporacion, la cual se verifica únicamente por las superficies. Y mientras mas lenta y dilatada sea la destilacion, el aguardiente irá adquiriendo mas y mas color, y un gusto mas desagradable.

Durante la destilacion el vino hierve mucho en la caldera, y ocupa mayor espacio, de manera que si está muy llena, el vino rebosará por encima de ella; lo cual podrá evitarse dejando cosa de siete ú ocho pulgadas de vacio. Se puede conocer fácilmente si la caldera está cargada convenientemente cuando está descubierta, esto es, cuando no tiene puesta la cabeza; pero si la tiene, se introducirá por un cañoncillo que habrá una vara que llegue hasta el fondo, y sacándola se conoce la altura del vino: si hay demasiado, se abre la llave para que salga, hasta que quede á la altura conveniente, ó se saca por medio de un sifon, tapando despues esactamente y enlodando esta abertura: mientras mas nuevo sea el vino, mas espacio se debe dejar entre su superficie y el cuello del alambique, porque contiene mucho mas aire que el añejo, y su hervor es mas considerable.

En muchas provincias no cubren la caldera con su cabeza hasta que comienza á hervir el vino; pero esta manipulacion es en cierto modo defectuosa, porque la parte flemática que se evapora, y el aire que se desprende en mucha cantidad, contienen mucho espíritu.

Cubierta la caldera, ó bien desde el principio, ó bien despues, importa mucho echar en el horno leña que arda bien, á fin de escitar prontamente un fuego muy vivo y continuo, para que se caliente la caldera, y el vino comience á hervir y siga hirviendo sin interrupcion. Si no se practica así, ó si se modera mucho el fuego, apenas se podrá sacar mas que flema, y la parte espirituosa se volverá á combinar con lo que queda en la caldera, sin provecho alguno. Este hecho me hizo en otro tiempo pensar con muchos químicos, que el espíritu ardiente se formaba durante la destilacion; pero despues advertí mi error, y confieso que está bien demostrado que el espíritu se halla enteramente formado en el vino, y que la actividad del fuego sirve únicamente para separarlo

y desunirlo del mucilago que lo ocultaba, y para obtener mayor cantidad de aguardiente.

Inmediatamente, despues de haberse encendido el fuego, y aun antes, se adapta y enloda mucho el pico de la cabeza con el serpentín: la pipa se llena de agua, y se coloca la cubeta debajo del serpentín, á fin de que reciba el aguardiente que va á salir. Es necesario avivar el fuego, hasta que el vapor que sale del vino y que se eleva á la cabeza comience á entrar en el serpentín, y se halle próximo á salir, lo que se conoce aplicando la mano al nacimiento del serpentín, esto es, al parege donde se ajusta y reune con el pico de la cabeza. El calor de esta parte denota que ha pasado ya una cantidad suficiente de vapores, supuesto que está caliente.

La leña seca y menuda se puede suplir con la gruesa, pero de manera que llene el horno, y que haya bastante para sacar todo el aguardiente: se dejan algunos huecos entre los trozos de leña, á fin de mantener en el horno una corriente de aire capaz de conservar la ignición; y despues de esto se cierra la puerta. Luego que la leña se ha consumido y reducido á brasa, se cierra el bastidor, á fin de tapar la chimenea, y de contener en la caldera y en el horno todo el calor. Es imposible prescribir la cantidad de leña que se debe echar en el horno, porque depende mucho de su calidad, y de que esté mas ó menos seca; pero el que está acostumbrado á este trabajo, jamas ó rara vez se engaña; aumentando ó disminuyendo despues la actividad del fuego por medio del bastidor, que aumenta ó disminuye la corriente de aire.

Al principio de la destilacion sale por el pico inferior del serpentín una gran cantidad de aire, despues flema sola, luego flema un poco espirituosa, y últimamente aguardiente. Si el chorro que sale es muy considerable, conviene disminuir el fuego, y aumentarlo si es muy débil, ó añadiendo leña, ó componiendo la que ya se halla en el horno; advirtiéndole que el aguardiente será mejor cuanto mas delgado y fino sea el chorro. Si este sale muy grueso y turbio, es prueba de que el vino ha subido hirviendo de la caldera al serpentín; es preciso ocurrir luego al punto al remedio de este accidente echando bastante agua sobre la cabeza y mejor aun sobre el fuego, y ha de ser al instante, pues de lo contrario, con la fuerza de la expansion del aire y de los vapores, se desprenderia la cabeza de la caldera, y podria fácilmente incendiarse el aparato.

Despues de la flema el primer aguardiente que sale es el mas fuerte: se examina de cuando en cuando, ya probándolo, ó ya con el areómetro, para ver el grado que tiene.

Si se quiere poner aparte el aguardiente fuerte, se quita la cubeta, y se pone otra en su lugar. El segundo aguardiente que se saca hasta el fin es muy fleumático: se necesita indispensablemente destilarlo de nuevo para no perder el espíritu ardiente insinuado en la flema.

Para conocer que no resta ya espíritu alguno en el agua, que continua destilando, se coge un poco de este agua con un vaso, y se echa sobre la cabeza caliente de la caldera, y arrimando una luz al parage donde este fluido se evapora, se advierte una lucecita azulada, que denota que resta aun en él algun espíritu; pero si no se advierte esta lucecita, no hay mas que flema. Se puede tambien gustar el fluido que destila, y la impresion que cause en la lengua será una prueba muy segura.

Quando ya no sale espíritu se abre la llave de la caldera, salen las heces, y se lava exactamente la caldera con agua.

Quando en la parte que cubre la caldera no hay un cañoncillo, es absolutamente indispensable quitarle la cabeza para lavar el interior; pero con el cañoncillo se evita este inconveniente: se introduce por su abertura, que regularmente es de dos á tres pulgadas de diámetro, un palo con un estropajo atado en la punta, y moviéndolo en todos los sentidos de la caldera, es estriegan bien sus paredes con el estropajo, y con el auxilio del agua que nuevamente se echa se arrancan las heces y partes estranas que salen por la llave de la caldera luego que se abre. Los destiladores aseados repiten este lavado hasta dos ó tres veces, ó hasta que el agua sale tan clara como se ha echado en la caldera. Pero los que lo hacen todo de prisa, se contentan con sacar las heces, y llenan inmediatamente la caldera de vino: asi no debe causar admiracion el que estos aguardientes sepan á fuego y requemado, que son de gustos diferentes. *(Se continuará.)*

ANUNCIOS.

En la villa de Valdaracete, partido de Chinchón se hallan concluidos los trabajos de estadística que estan de manifiesto por término de quince dias desde este anuncio en el edificio consistorial desde las nueve de la mañana hasta la una de la tarde, para que los vecinos y hacendados forasteros puedan enterarse y hacer las reclamaciones que consideren justas, advertidos que pasado el término que el ayuntamiento ha señalado no serán oídos y sufrirán los perjuicios que haya lugar.

—Hallándose concluido el repartimiento de paja utensilios ordinaria, extraordinaria y cuarteles de la villa de los Molinos, se avisa á los hacendados forasteros para si gustan enterarse de sus respectivas cuotas lo hagan en el improrogable término de nueve dias, el cual se halla en la secretaria de su ayuntamiento.

—Se halla vacante la escuela de niños del lugar de Villaverde, distante una legua de Madrid, su dotacion son 2200 rs. pagados mensualmente de los fondos municipales, con mas la retribucion que dan los niños. Las solicitudes se dirigirán francas de porte al presidente del ayuntamiento, que por espacio de quince dias serán admitidas.